

diabelskie jaja - deviled eggs

Historia tej potrawy sięga Starożytnego Rzymu, gdyż to właśnie tam po raz pierwszy je serwowano. Dziś goszczą na stołach w wielu krajach Europy. Jednak to właśnie w USA osiągnęły największą popularność. Serwowane są jako klasyczna przekąska, starter na specjalnych tacach z wyżłobieniem na krągłości jaj:). Deviled eggs, jak sama nazwa sugeruje, muszą być odrobinę pikantne, ale również muszą ugodzić smakiem.

Składniki:



- 6 dużych jaj, ugotowanych na twardo,
- 1 1/2 łyżeczki świeżego soku z limonki,
- 1 łyżeczka miodu,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 1/2 papryczki jalapeno lub chili (bez pestek, bardzo drobno pokrojonej),
- 1 łyżka drobno posiekanych liści kolendry,
- 1 łyżka miękkiego masła,
- 1/4 szklanki majonezu,
- liście pietruszki, kilka kapar (dekoracja).

Wykonanie:

1. Ugotowane jajka, obieramy ze skorupki, przepoławiamy wzdłuż i usuwamy żółtka, odkładając je do miski.
2. Ugniatamy widelcem wszystkie żółtka, dodajemy pozostałe składniki i mieszamy widelcem na jednolitą masę. Solimy do smaku.
3. Przy użyciu łyżki nadziewamy połówki jaj masą z żółtek. Układamy na talerzu i schładzamy w lodówce co najmniej 2 godziny.



**źródło: Niloufer Ichaporia King*